

Hoja de datos N.º 12 del Código alimentario

Lo que debe saber sobre el Código

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CAPÍTULO 1-201.10(B)

La definición de “alimento potencialmente peligroso (control de tiempo/ temperatura para la seguridad del alimento)” significa un alimento que requiere de control de tiempo/ temperatura por seguridad (TCS) con el fin de limitar el desarrollo de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.

RAZONES DE SALUD PÚBLICA:

Históricamente, las frutas y los vegetales no cocidos se han considerado alimentos no potencialmente peligrosos (alimentos sin TCS), a menos que estuvieran epidemiológicamente implicados en brotes de enfermedades de origen alimentario y que permitan el desarrollo de bacterias patógenas en ausencia de un control de temperatura. Desde 1990, al menos 12 brotes de enfermedades de origen alimentario en múltiples estados se han asociado a diferentes variedades de tomates. De 1998 a 2006, los brotes asociados a tomates representaron el 17% de los brotes derivados de vegetales reportados a la FDA. La *salmonella* ha sido el patógeno más comúnmente asociado a los brotes derivados de tomates. Se ofrecen recomendaciones para evitar la contaminación en establecimientos de servicio de alimentos y en tiendas minoristas de alimentos, así como para disminuir el desarrollo de bacterias patógenas cuando la contaminación de tomates frescos pueda haberse producido ya (indistintamente del lugar donde se produzca la contaminación).

Tomates cortados

Recientes brotes de enfermedades de origen alimentario se han asociado a diferentes variedades de tomates cortados contaminados con patógenos, específicamente la salmonella.

En las Reglas de higiene alimentaria de Oregon, los tomates cortados se han designado como un alimento potencialmente peligroso que se debe mantener a temperaturas de 41 °F (5 °C) o menos, o conservarse en caliente a 135 °F (57 °C) o más.

Los siguientes productos de tomate y los tomates se deben mantener bajo controles de temperatura segura:

- Tomates frescos rebanados, cortados en cubos o picados
- Tomates cortados para usarse como ingrediente de otro alimento, como salsas, ensaladas, guacamole, etc.
- Tomates cocidos y tomatillos
- Tomates cocidos enlatados/ procesados comercialmente, así como productos de tomate al abrirlos, a menos que la documentación escrita del fabricante pruebe que el producto no es un alimento potencialmente peligroso

La acidificación en el restaurante para convertir al alimento en no perecedero (sin requerimientos de temperatura) requiere de un permiso excepcional de la Autoridad de Salud de Oregon.

Los tomates cortados se deben almacenar por separado de las carnes y mariscos crudos sin lavar.

Los tomates frescos cortados y los productos de tomate cocidos deben tener la fecha marcada y usarse o descartarse dentro de los siguientes 7 días.

Recomendaciones adicionales:

- Evite usar tomates dañados o podridos



Los tomates cortados se deben refrigerar de inmediato

- Lave los tomates enteros minuciosamente en agua corriente. No se recomienda el uso de jabón o detergentes
- Refrigere los tomates enteros lavados antes de rebanarlos para que ya estén por debajo de los 41 °F (5 °C)